



ABBOTTS &
DELAUNAY



LANGUEDOC BLANC Languedoc AOC

Vitigno

Grenache blanc, Vermentino

Zona di produzione

Un blend di uve ottenute da vigneti selezionati in tre aree distintive. Ai piedi della Montagne Noire, i suoli di calcare quaternario e marne donano profondità e complessità. Sulle rive del Bacino di Thau, i terreni calcarei e umidi conferiscono una struttura minerale, tesa e salina. Nei pressi di Pézenas, invece, i pendii ricchi di ciottoli silicei apportano note fruttate e un'elegante aromaticità. Il risultato è un assemblaggio concepito per esprimere al meglio la ricchezza e la varietà dei terroir della Linguadoca.

Vinificazione e affinamento

La raccolta avviene nelle ore notturne, per preservare al meglio l'intensità aromatica delle uve. Segue una pressatura in pressa pneumatica a bassa pressione, così da ottenere mosti puri e delicati. Il mosto viene quindi sottoposto a una decantazione a freddo per 24 ore, prima della fermentazione alcolica che si svolge in vasche d'acciaio inox termoregolate. L'affinamento è breve, circa cinque mesi, sulle fecce fini: un passaggio essenziale per arricchire texture e complessità del vino.

L'imbottigliamento avviene infine a fine inverno, quando il profilo aromatico ha raggiunto equilibrio e definizione.

Caratteristiche sensoriali

Alla vista si presenta con una veste chiara, limpida e luminosa. Al naso è elegante, ricco di fiori bianchi (zagara d'arancio, biancospino), agrumi maturi (mandarino) e verbena. Il palato risulta ampio e setoso con una freschezza netta. Si rincorrono agrumi (bergamotto, clementine corse), anice, albicocca e susina gialla seguiti da un finale lungo e minerale con salinità sottile. Mostra un grande equilibrio tra purezza, rotondità, freschezza ed eleganza generosa.